

Plat : tranche de chou-fleur rôti au tandoori, gratin dauphinois et purée de carottes-citron-huile d'olive

Ingrédients - Pour 6 personnes

Pour le chou-fleur :

- 1 chou-fleur
- tandoori
- sel-poivre
- huile d'olive

Pour la purée de carottes

- 600g de carottes
- 1/2 citron
- 6cl environ d'huile d'olive
- sel-poivre
- 1/2 oignon

Pour le gratin dauphinois

- 2,4kg de grosses pommes de terre
- 0,7L de crème liquide entière (35% matière grasse)
- 0,4L de lait
- 1/2 tête d'ail
- thym en branche
- laurier
- 1 noix de muscade
- poivre en grains

Réalisation

1. Dans une grande casserole, mélanger le lait, la crème, les épices et les herbes. Porter à feu doux pour que les herbes et les épices infusent dans la crème et le lait (au moins une heure). Surveiller pour ne pas que le mélange déborde de la casserole.
2. Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en rondelles et les répartir dans des grands bacs de cuisson.
3. Quand la crème à bien infusé, la passer au chinois étamine pour la filtrer et l'ajouter sur les pommes de terre pour les recouvrir. Enfournier pendant 45 minutes à 180°C.
4. Laver et éplucher les carottes. Éplucher les oignons et les couper grossièrement.
5. Chauffer une casserole à feu doux avec un filet d'huile d'olive. Commencer par ajouter les oignons puis, lorsqu'ils sont légèrement dorés, ajouter les carottes. Saler poivrer et ajouter de l'eau (quasiment à hauteur des carottes). Laisser cuire.
6. Zester les citrons et les presser pour récupérer le jus.



7. Lorsque les carottes sont bien fondantes, arrêter la cuisson. Mixer en incorporant l'huile d'olive. Ajouter petit à petit le jus des citrons (en goûtant pour être sûr de ne pas amener trop d'acidité). Garder les zestes pour le dressage à la fin.
8. Tailler des tranches de chou-fleur. Si le chou est bien gros, on peut couper 8 tranches par chou. Les étaler sur une plaque de cuisson. Ajouter un filet d'huile d'olive, saler, poivrer, saupoudrer de tandoori et enfourner à 170°C pendant environ 15-20 minutes (piquer au couteau pour s'assurer que c'est bien cuit).